



- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

MAMMAS KÖTTBULLAR

Ingredienser

500 g blandfärs
 $\frac{3}{4}$ dl havregryn
1 msk potatismjöl
2 msk kalvfond
1 dl vatten
1 st ägg
1 msk lök, gul
1 tsk salt
2 krm vitpeppar
smör *(Till stekning)*

Gör så här

1. Blanda havregryn, potatismjöl, kalvfond och vatten. Låt det svälla ca 10 minuter.
2. Tillsätt sedan ägg, lök, salt och peppar. Lägg i färsen och arbeta samman tills allt är blandat.
3. Fukta händerna med lite olja och forma färsen till köttbullar. Lägg på smörpapper.
4. Bryn köttbullarna i smör i en stekpanna, inte för många åt gången, på god värme. Skaka pannan då och då, så att köttbullarna blir jämna i färgen. Stek dem ca 5-6 minuter.

Goda med potatismos, lingon och gurka till.